

GINSENG BIO (*Panax ginseng*)

Date: 21/06/2021 FR v02

Produit

| | |
|---------------------|--|
| Code Produit | MHU20035 |
| Nom botanique | <i>Panax ginseng</i> |
| Production* | Macérât huileux de Ginseng biologique sur base d'huile de tournesol biologique |
| Pays de fabrication | France |
| Durée de vie | 3 ans |
| Stockage | Emballage d'origine fermé, à l'abri de l'air, de la lumière et de la chaleur, à température ambiante dans un endroit sec. Stockage sous azote |
| Usage | Ingrédient pour cosmétiques et alimentaire Uniquement pour usage industriel |
| Certifications | BIOLOGIQUE CEE certifiée par FR-BIO-01 Matière première issue de l'Agriculture Biologique |



Données analytiques

Monographie de référence Interne

Paramètres organoleptiques

| | |
|---------|-----------------|
| Couleur | Jaune vert |
| Odeur | Huileuse/panax |
| Aspect | Liquide huileux |
| Saveur | Huileuse/panax |

Paramètres physicochimiques

| | |
|------------------------------------|---------------|
| Densité à 20°C (D20/20) | 0,910 – 0,930 |
| Indice de réfraction à 20°C (ND20) | 1,470 – 1,480 |

Paramètres microbiologiques

| | |
|-------------------------------|--------------|
| Flore totale | < 1000 UFC/g |
| Levures / Moisissures | < 1000 UFC/g |
| <i>Pseudomonas aeruginosa</i> | Absence /g |
| <i>Staphylococcus aureus</i> | Absence /g |
| <i>Candida albicans</i> | Absence /g |

Inventaires

| | |
|-----------------|------------------------|
| Belfrit | Oui |
| Arrêté plantes | Oui |
| Liste Allemande | Listé F, MP et Liste B |

Composition

| INCI Cosing | INCI PCPC | N°CAS EINECS | N°CAS TSCA | N°CE | Origine géographique | Partie de la plante |
|----------------------------|--|---|---|--|----------------------|---------------------|
| PANAX GINSENG ROOT* | PANAX GINSENG ROOT* | 84650-12-4 | 84650-12-4 | 283-493-7 | Chine | Racine |
| HELIANTHUS ANNUUS SEED OIL | HELIANTHUS ANNUUS (SUNFLOWER) SEED OIL | 8001-21-6 | 8001-21-6 | 232-273-9 | Europe | Graine |
| TOCOPHEROL | TOCOPHEROL | 59-02-9 / 16698-35-4 / 54-28-4 / 119-13-1 | 59-02-9 / 16698-35-4 / 54-28-4 / 119-13-1 | 200-412-2 / 240-747-1 / 200-201-5 / 204-299-0 | / | / |

* Ingrédients issus de l'agriculture biologique*

* Données modifiées par rapport à la version précédente


Ce document est complété au mieux de nos connaissances à la date indiquée sur le document et concerne le(s) produit(s) indiqué(s) ci-dessus et reste la propriété de l'émetteur. Les informations mentionnées restent confidentielles.

Les informations ci-dessus sont données à titre indicatif seulement. Bien que le plus grand soin ait été pris pour garantir leur exactitude, l'évolution de la réglementation et des caractéristiques individuelles des produits peuvent nécessiter des modifications de spécifications ou rendre nécessaire le fait de décliner toute responsabilité ou garantie, exprimée ou implicite. Il appartient à l'utilisateur, sous sa responsabilité, de s'assurer des conditions et des possibilités d'utilisation du produit, en particulier à l'égard des lois et réglementations. Il est important de souligner que les certifications et les pratiques de fabrication et leur environnement sont relatifs à la classification (alimentaire-non-alimentaire) du produit. En cas de litige relatif à l'information communiquée en vertu des réglementations, seules les réglementations en vigueur prévaudront.

GINSENG ORG (*Panax Ginseng*)

Date: 21/06/2021 EN v02

Product

| | |
|--------------------------|---|
| Product Code | MHU20035 |
| Botanical Name | <i>Panax ginseng</i> |
| Production* | Organic Ginseng oily macerate based on organic sunflower oil |
| Country of Manufacturing | France |
| Shelf life | 3 years |
| Storage | In closed original containers and protected from air and light, at room temperature Storage under nitrogen |
| Use | Ingredient for cosmetic and flavour Only for industrial use |
| Certifications | EEC ORGANIC certified by FR-BIO-01 Raw material from Organic Farming  |

Product Analytical Data

Reference monography Internal

Organoleptic parameters

| | |
|------------|--------------|
| Colour | Yellow green |
| Odour | Oily/panax |
| Appearance | Oily liquid |
| Flavour | Oily/panax |

Physicochemical parameters

| | |
|---------------------------------|---------------|
| Density at 20°C (D20/20) | 0,910 – 0,930 |
| Refractive index at 20°C (ND20) | 1,470 – 1,480 |

Microbiological parameters

| | |
|------------------------|--------------|
| Total count | < 1000 CFU/g |
| Yeasts and Moulds | < 1000 CFU/g |
| Pseudomonas aeruginosa | Absence /g |
| Staphylococcus aureus | Absence /g |
| Candida albicans | Absence /g |

Inventories

| | |
|----------------|-------------------------|
| Belfrit | Yes |
| Arrêté plantes | Yes |
| German list | F, MP and list B listed |

Composition

| INCI Cosing | INCI PCPC | N°CAS EINECS | N°CAS TSCA | N°EC | Geographic Origin | Part of the plant |
|----------------------------|--|---|---|--|-------------------|-------------------|
| PANAX GINSENG ROOT* | PANAX GINSENG ROOT* | 84650-12-4 | 84650-12-4 | 283-493-7 | China | Root |
| HELIANTHUS ANNUUS SEED OIL | HELIANTHUS ANNUUS (SUNFLOWER) SEED OIL | 8001-21-6 | 8001-21-6 | 232-273-9 | Europe | Seed |
| TOCOPHEROL | TOCOPHEROL | 59-02-9 / 16698-35-4 / 54-28-4 / 119-13-1 | 59-02-9 / 16698-35-4 / 54-28-4 / 119-13-1 | 200-412-2 / 240-747-1 / 200-201-5 / 204-299-0 | / | / |

From organic farming

* Amended data compared with our previous version

This document is completed to the best of our knowledge at the indicated date about above product(s) and remains the property of the issuer. As such the given information remains confidential. The information above is given for guidance only. Although the greatest care has been taken to ensure its accuracy, changing regulations and individual product characteristics may require specification modifications or make it necessary to disclaim any warranty, expressed or implied, or liabilities. It belongs to the user, under his responsibility, to ensure the conditions and possibilities of use of the product(s), in particular with regard to laws and regulations. It's important to remind that the certifications and the manufacturing practices and environment are related to the grade (food/non-food) of the products. In case of dispute relating to the information communicated pursuant to regulations, only regulations in force shall prevail.